



I sofisticati interni di Salotto Portinari Bar & Bistrot a Firenze. Courtesy Salotto Portinari Bar & Bistrot

LIFESTYLE

22 ristoranti romantici per una cena di San Valentino indimenticabile

Da Milano passando per Firenze, Venezia, Roma, Napoli, Parigi e Londra, fino a Marrakech e New York: abbiamo selezionato alcuni ristoranti dal fascino e dall'atmosfera intima ed elegante per stupire la vostra dolce metà.

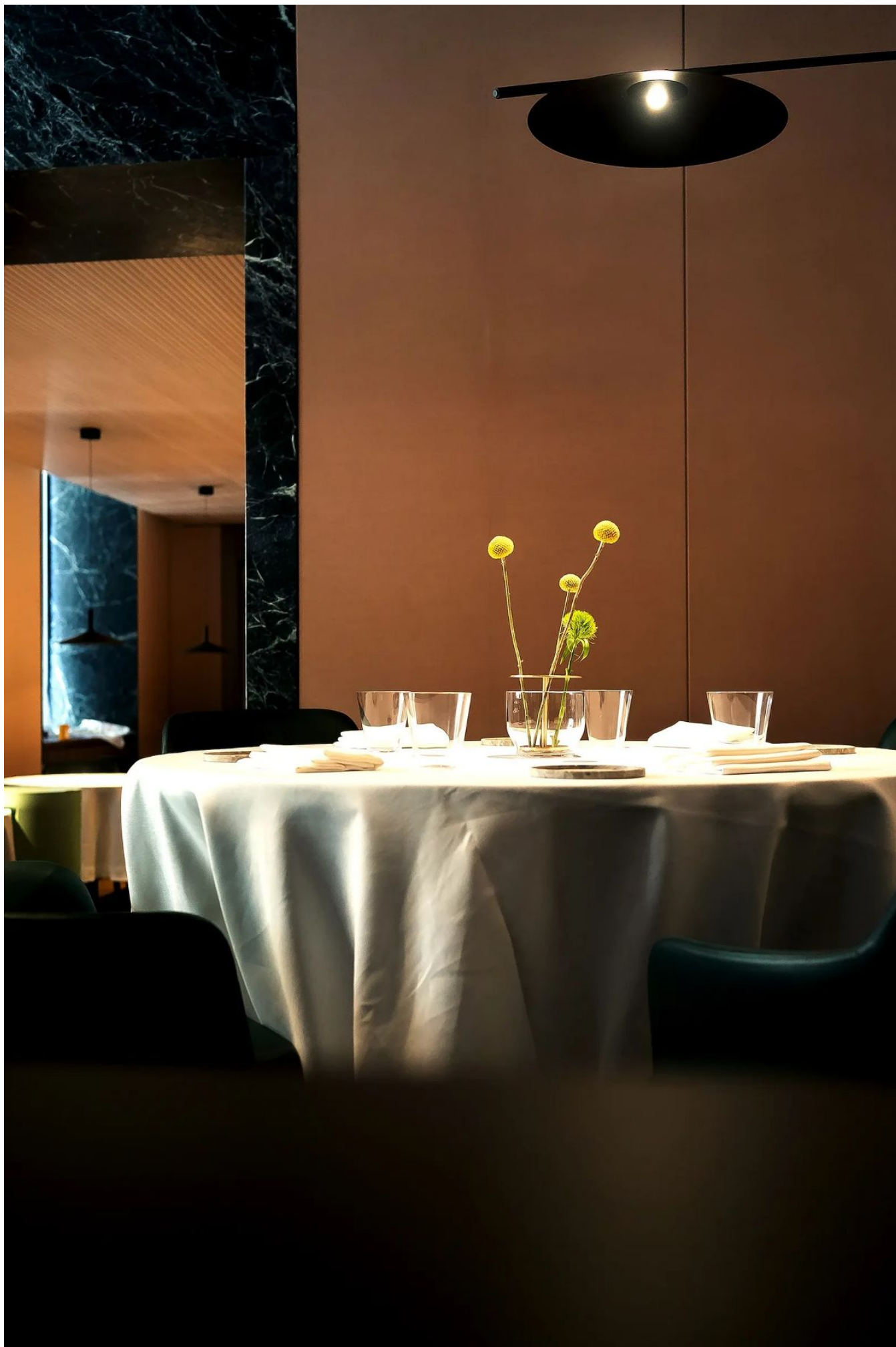


di Marilena Pitino

7 febbraio 2025

22 romantici per la cena di San Valentino.

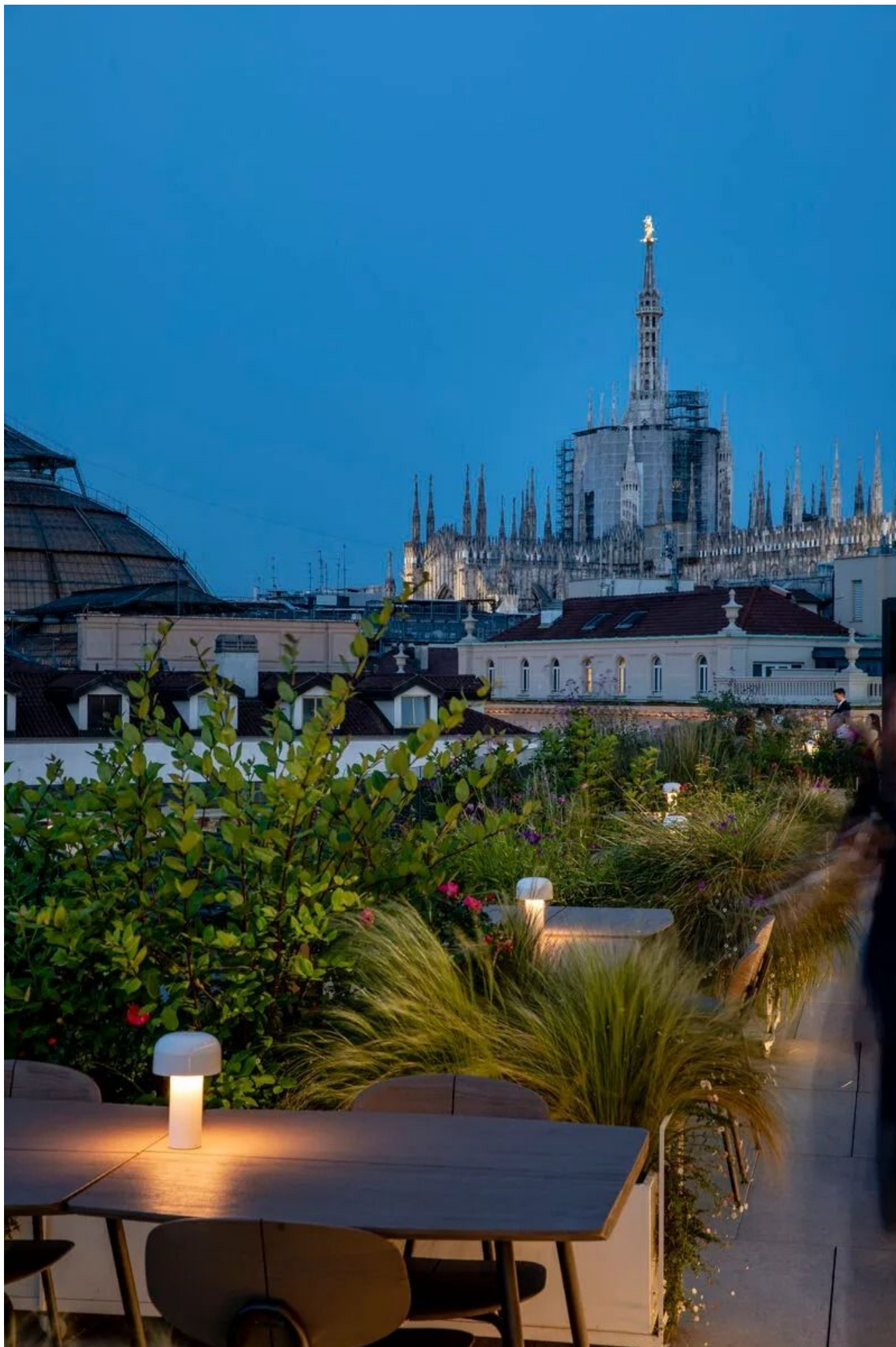
San Valentino è ormai alle porte. Siete alla ricerca di **ristoranti romantici**? Sappiamo che oggi il romanticismo a tavola è assicurato grazie ad abili chef che sapranno stupire i vostri palati e soprattutto risvegliare i sensi. Se state infatti pensando di trascorrere una serata speciale con la vostra dolce metà, non potete rinunciare ad una **cena intima** in un luogo che vi trasporterà in un'atmosfera magica.



Ristorante Aria, Napoli Courtesy Aria

Abbiamo quindi individuato per voi una selezione di **ristoranti** romantici in Italia e all'estero che renderanno la serata dedicata all'amore un momento davvero esclusivo. E poi se avete deciso una piccola fuga d'amore in una città come Parigi, Marrakesh, Dubai o New York lasciatevi anche trasportare dal fascino misterioso di ciascun luogo.

Milano, Horto: una serata con vista sulla Madonnina



La terrazza del ristorante Horto a Milano. Courtesy Horto Restaurant

Il ristorante milanese **Horto**, premiato con una Stella e la Stella Verde per la sostenibilità dalla Guida MICHELIN Italia per due anni consecutivi (2024 e 2025), si prepara a celebrare l'amore con un menù dedicato. Disponibile il 14 febbraio a pranzo e cena, il menù di San Valentino, firmato dall'executive chef Alessandro Pinton, offre un percorso di cinque portate che unisce creatività e stagionalità, ispirandosi alla filosofia «Ora Etica» di Horto. Tra i piatti: lavarello marinato con panna acida e caviale di storione e bottoni ripieni di anatra con brodo al ginepro, celebrazioni del territorio lombardo e della sostenibilità. Situato sul rooftop di The Medelan, il ristorante offre un'esperienza unica: una vista esclusiva sulla città di Milano incorniciata da un giardino contemporaneo, dove design elegante e un'atmosfera intima creano lo sfondo perfetto per una serata speciale.

SCOPRI DI PIÙ

Milano, Pellico 3: esperienze gourmet nel segno dell'eleganza e del gusto



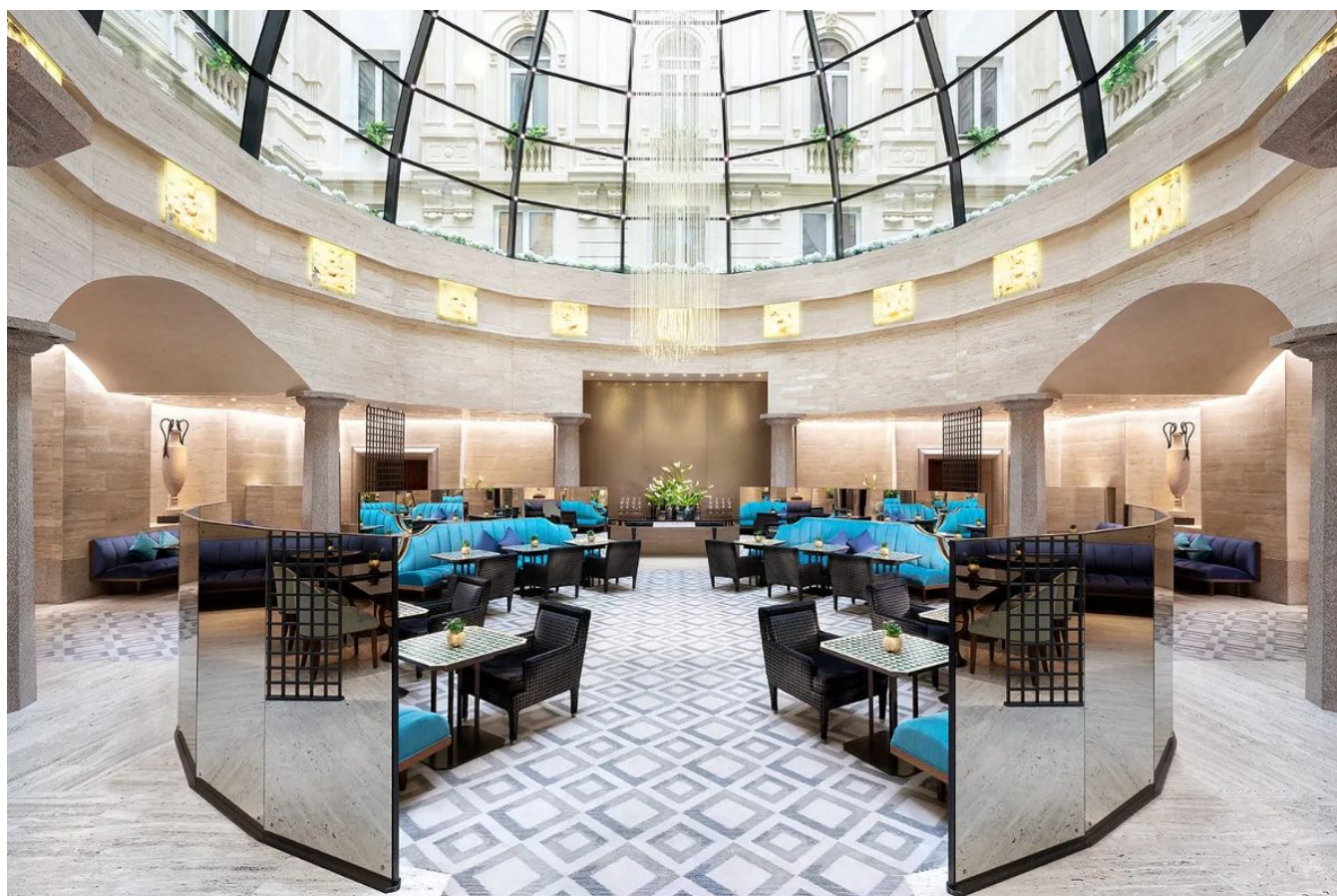
Il ristorante Pellico 3 Milano. Courtesy Park Hyatt Milano

Con una vista privilegiata sulla Galleria Vittorio Emanuele II e a pochi passi dalla Madonnina, questo iconico hotel a cinque stelle celebra San Valentino attraverso

esperienze gastronomiche uniche. Al ristorante del Park Hyatt **Pellico 3 Milano**, per una serata all'insegna del romanticismo e della raffinatezza, lo chef Guido Paternollo propone un menu degustazione esclusivo, che si compone di sei portate. La serata inizia con un abbraccio tra mare e terra con la Capasanta, Foie Gras, Prezzemolo. Si prosegue con Triglia, Lardo di Colonnata, Sedano, Vino Rosso e lo Spaghetto alla Chitarra cotto in Estrazione di Zuppetta di Pesce allo Zafferano. Qui la pasta diventa poesia evocando i profumi e i colori di terre lontane. È la volta poi del Risotto agli Agrumi, Gamberi Rossi Marinati, Pepe Rosa e di Cayenna, una pietanza fresca, vivace dalle note marine e poi l'Aragosta Cotta ai Carboni, Radicchio Tardivo, Champignon, Aceto Balsamico. L'aragosta è esaltata dal tipo di cottura che ne amplifica il sapore intenso e fumé. Il radicchio tardivo e i funghi champignon portano una nota terrosa, arricchita dal carattere dolce e acidulo dell'aceto balsamico. Si chiude con il Soufflé al Cioccolato e Sorbetto ai Frutti Rossi. Il finale perfetto per una serata romantica. Accompagna il menu una bottiglia di Champagne Vilmart & Cie Premiere Cru, Grand Reserve Brut, per brindare con eleganza a un amore senza tempo.

SCOPRI DI PIÙ

Milano, La Cupola: una cena sotto le stelle



Il ristorante La Cupola a Milano. Courtesy Park Hyatt Milano

La Cupola è pronta ad accogliere gli ospiti con tre portate per un'esperienza calda e avvolgente. Il menu prevede: Tartare di Tonno Rosso, Insalatina Invernale di Finocchio e Arancia Sanguinella; un piatto fresco e leggero che celebra i colori e i sapori dell'inverno, Risotto Cacio e Pepe, Crudité di Gambero Rosso; la cremosità del risotto incontra la dolcezza dei gamberi rossi, per un mix sorprendente di consistenze e Cioccolato Croccante, Caramello Salato, Sorbetto al Cassis; un dolce che gioca tra il croccante e il cremoso, avvolto dalla nota fruttata del cassis. L'atmosfera sarà resa ancora più magica da **musica dal vivo**, per completare una serata all'insegna dei sentimenti.

SCOPRI DI PIÙ

Milano, Zelo, Four Seasons Hotel: una serata all'insegna della condivisione



Gli interni del ristorante Zelo, Seasons Hotel Milano. Courtesy Four Seasons Hotel Milano

Nel cuore del quadrilatero di Milano, **Zelo**, il ristorante del **Four Seasons Hotel Milano**, ha pensato a un invito speciale per la sera di San Valentino, creando un nuovo **menu di coppia**, dove tutti i piatti sono per due e da condividere. Durante la cena di San Valentino, infatti, avvolti dalla magia dell'atmosfera della corte interna dell'Hotel, su cui Zelo si affaccia, le coppie saranno servite dallo chef Fabrizio Borraccino e dal suo team, con un menu in cui ogni piatto è nel centro del tavolo. Un invito per gli innamorati che condividono la vita insieme, a fare lo stesso anche con i piatti e i sapori. Alla fine della cena inoltre, con il dolce, arriva il gioco "*m'ama e non m'ama*", grazie alla rosa di cioccolato da sfogliare, realizzata artigianalmente dal Pastry Chef.

SCOPRI DI PIÙ

Morimondo, Il Filo di Grano: per una fuga d'amore fuori Milano



La cena di San Valentino al ristorante Il Filo di Grano. Courtesy Il Filo di Grano

Per gli amanti delle fughe dalla città e del relax, il Filo di Grano propone due pacchetti per trascorrere 24 ore immersi nell'atmosfera intima e suggestiva del borgo di Morimondo. *Notte d'amore in locanda* comprende aperitivo, cena alla carta e pernottamento presso l'Hotel Morimondo, mentre *Innamorati nel Borgo* include anche un accesso di 3 ore alla SPA di Cascina Caremma.

SCOPRI DI PIÙ

Venezia, VERO: tutto il romanticismo della città dell'amore



L'interno del ristorante VERO a Venezia, la città degli innamorati per eccellenza. Courtesy VERO

All'interno del Ca' di Dio, hotel 5 stelle lusso parte del gruppo VRetreats Collection e affiliato a Small Luxury Hotels of the World, il ristorante VERO propone una serata romantica immersa nell'eleganza veneziana. Lo chef Gabriel Collazzo, insignito del prestigioso riconoscimento di Chef dell'anno Under 30, invita gli ospiti a vivere un percorso gastronomico con una cena impreziosita da sapori unici e un'atmosfera intima.

SCOPRI DI PIÙ

Firenze, Salotto Portinari Bar & Bistrot: sofisticata atmosfera



I sofisticati interni di Salotto Portinari Bar & Bistrot a Firenze. Courtesy Salotto Portinari Bar & Bistrot

All'interno della suggestiva Corte Cosimo I di Palazzo Portinari Salviati, uno dei palazzi storici di Firenze, il Bistrot offre una proposta esclusiva curata dallo chef Vito Mollica. Il menù, ispirato alle eccellenze stagionali italiane, guida gli ospiti in un viaggio tra tradizione e innovazione, rendendo ogni portata un ricordo prezioso.

SCOPRI DI PIÙ

Bagheria (PA), LIMU: un trionfo di sapori siciliani

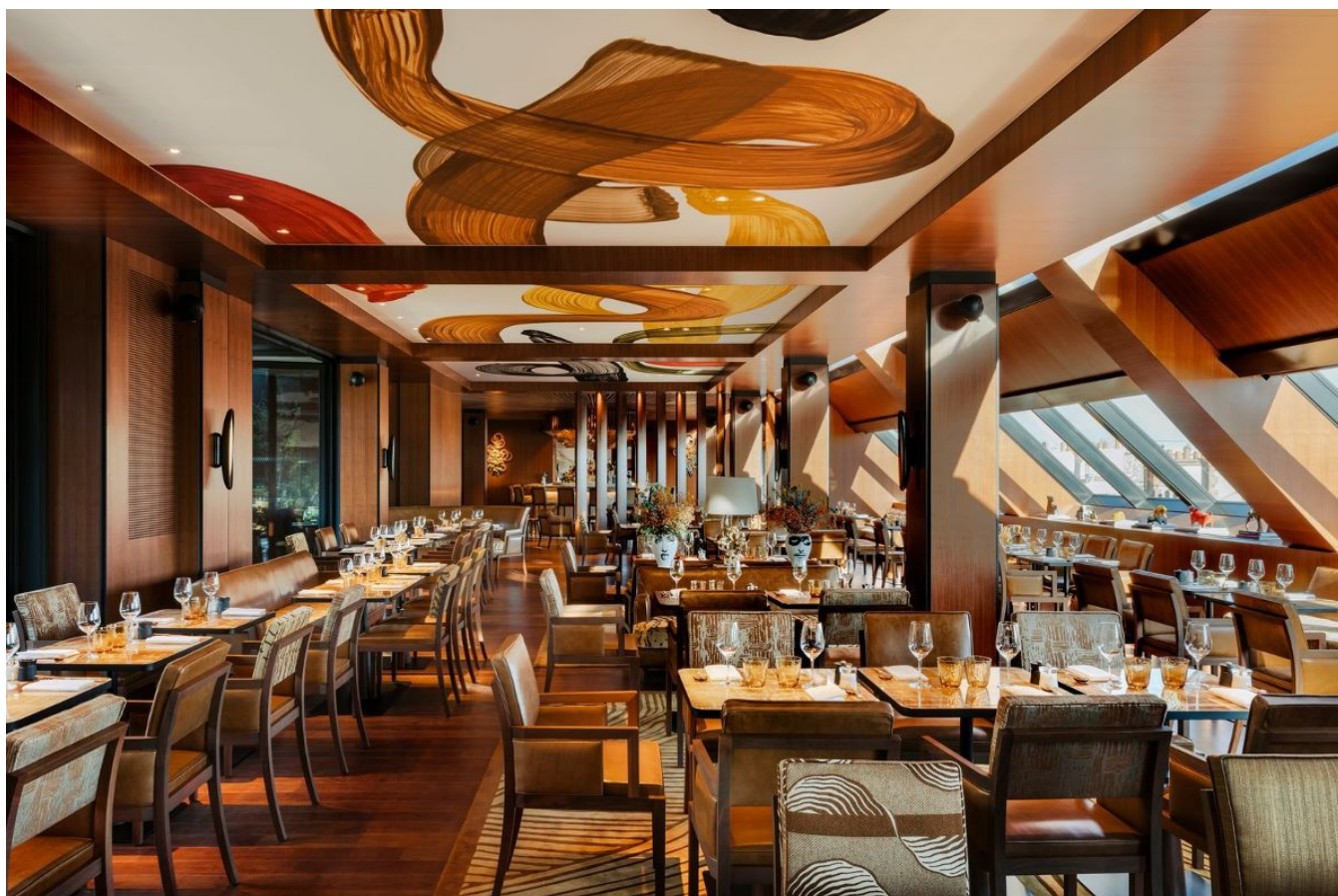


Il ristorante LIMU di Bagheria. Foto Salvatore Garbo

Il ristorante LIMU, 1 Stella MICHELIN guidato dallo chef Nino Ferreri, celebra San Valentino con un menu speciale che unisce creatività e ricercatezza. Ogni piatto è un tributo ai sapori del territorio siciliano, reinterpretati con tecnica e passione per sorprendere i palati più esigenti.

SCOPRI DI PIÙ

Parigi, La Plume: galleggiare sui tetti



A Parigi, il ristorante La Plume dell'Hôtel Madame Rêve con un arredamento con accenti di legno. © Jerome Galland

Parigi è una delle destinazioni più amate e affascinanti d'Europa. Se siete alla ricerca di un luogo speciale per una cena romantica potrete vivere una suggestiva esperienza a **La Plume**, situato al terzo piano dell'**hotel Madame Rêve**. Un luogo ricco di fascino che è stato progettato da Laurent Taïeb assieme a Dominique Perrault. Con il suo arredamento in legno - quercia e noce che interagiscono su 500 metri quadri - punteggiato da tavoli di marmo e un bar XXL dagli echi newyorkesi, La Plume celebra la gastronomia giapponese.

Lo chef Benjamin Six, che ha lavorato nelle cucine di Zuma a Londra e Dubai, ha rivisitato una serie di classici giapponesi, come il sashimi di orata con mela e wasabi, il salmone grigliato teriyaki e lo snack shishito con una salsa piccante yuzu kosho. Nel menu, ci sono combinazioni sorprendenti come l'avocado croccante servito in tempura e immerso in una salsa al peperoncino o l'aragosta hot pot con riso giapponese in bisque. Per quanto riguarda i dessert, come al Madame Rêve Café al piano terra, la pasticceria di Pierre Hermé è la protagonista, come testimoniano la crostata Infinitely Tatin con crema di castagne e biscotto di castagne o il dessert cult Carrément Chocolat.

SCOPRI DI PIÙ

Londra, Caviar Kaspia: l'interpretazione dell'art de vivre



Caviar Kaspia, Londra Foto Francis Amiand

Se vi trovate a Londra e siete alla ricerca di un'atmosfera senza tempo, vi attende il members club di **Caviar Kaspia**, nella zona di Myfair. Uno spazio in cui la sua identità si riflette attraverso un ambiente intimo che parla dell'arte dell'ospitalità. Entrando al livello strada, gli ospiti incontrano una boutique e il cocktail bar del club. Salendo al piano superiore, il primo piano ospita l'intima sala da pranzo con il suo piccolo bar, mentre il secondo piano è dedicato alle cene private e alla sala da pranzo. Gli ospiti sono trasportati in un ambiente in cui il tempo sembra sospeso. Il design degli interni trasmette un senso di evasione, grazie alla scelta dei materiali che esalta la sensazione di intimità dello spazio. I rivestimenti murali e i tappeti avvolgono ogni stanza, con cuscini di seta e di velluto, e ricchi motivi geometrici e floreali. L'illuminazione è bassa e soffusa, creando un effetto di luci e ombre che definisce l'atmosfera esclusiva del locale. Tra le proposte gastronomiche troviamo: la patate al forno con caviale, accompagnata da raffinate pietanze come la sogliola di Dover, l'aragosta autoctona e il filetto di manzo scozzese.

SCOPRI DI PIÙ

Marrakech, Le Salama: cena al tramonto



Le Salama, Marrakesh Courtesy Le Salama

A Marrakech, città ricca di sfumature e contrasti, nella medina vi attende un luogo con un panorama mozzafiato, **Le Salama**. Il ristorante, situato nel cuore di piazza Djema el Fna, si rivela uno spazio molto accogliente e affascinante. Immerso nel palazzo di Jamaa lfena, fin dall'ingresso vi trasporterà in una scena del film “Casablanca” grazie agli arredi e alla suggestiva atmosfera. Al primo e al secondo piano, moucharabieh, alberi di banane, lampadari, poltrone in pelle e una biblioteca rievocano lo spirito coloniale declinato nello stile di una brasserie orientale. All'ultimo piano, nella terrazza, potrete godervi la vista panoramica della città e assaporare ricercati cocktail. In menu da provare ci sono i must della cucina marocchina: spalla di agnello, tangia, kémias, piatti cucinati con delicatezza. L'atmosfera è arricchita da un pianista, da un DJ o da ballerini, a seconda della serata. Tutto accuratamente scelto: dai toni alle luci soffuse che ben si adattano a una cena romantica.

SCOPRI DI PIÙ

New York, Buddakan: atmosfera onirica tra Oriente e Occidente



Buddakan, New York Courtesy Buddakan

A New York, la città dal grande fascino cosmopolita, vi consigliamo di scoprire lo straordinario **Buddakan**, celebre per la scena del film *Sex and The City*, dove si svolse la cena tra Mr Big e Carrie la sera prima del matrimonio. Il ristorante propone i sapori vivaci dell'Estremo Oriente in un'atmosfera surreale che unisce la quiete dell'Asia all'opulenza della Parigi del XVI secolo. Opere d'arte oniriche, lampadari ornati e una miriade di dettagli dorati mettono in moto i sensi, creando una tensione quasi drammatica per una cucina panasiatica fantasiosa e condivisibile, ispirata a molteplici tradizioni. Dim sum, zuppe di noodle, frutti di mare e specialità della casa come l'anatra pechinese intera si uniscono a una serie di vini eleganti e cocktail speciali in un menu adatto a celebrare la festa dell'amore.

[SCOPRI DI PIÙ](#)

Dubai, Al Mahara: un sogno sott'acqua



Al Mahara, Dubai Courtesy Al Mahara

A **Dubai** potrete vivere un'esperienza insolita presso il ristorante **Al Mahara**, all'interno del lussuoso **Burj Al Arab**, uno degli hotel più iconici al mondo, alto 321 metri. Qui si potrà mangiare avvolti dallo splendido acquario che dal pavimento al soffitto fa da sfondo a un'esperienza culinaria che stimolerà tutti i sensi. Gli ospiti sono accolti su morbide poltrone per la cena e rimangono affascinati dal mondo di animali marini colorati che nuotano accanto al tavolo. Gli eleganti interni e l'acquario conferiscono un'atmosfera molto speciale e rilassante. La cucina ospita l'**Executive Chef Andrea Migliaccio**, che propone una ampia varietà di piatti a base di pesce. Un luogo davvero magico!

SCOPRI DI PIÙ

Saint Moritz, Langosteria: battiti in alta quota



Langosteria, Saint Moritz Foto Danilo Scarpati

A Saint Moritz, precisamente a Chesa Chantarella, in una baita di montagna, dotata di un'ampia terrazza, potrà accogliervi il **nuovo ristorante Langosteria**, con un'atmosfera suggestiva, avvolto da un panorama mozzafiato. Protagonista indiscusso e cuore del progetto, curato dall'**architetto Andy Kuchel**, è l'utilizzo del legno che dona allo spazio uno stile alpino contemporaneo. Le pareti sono inoltre arricchite dalla presenza di diversi oblò con mosaici raffiguranti gli ingredienti nobili dell'arte culinaria di Langosteria, mentre l'attenzione all'illuminazione garantisce scenari intimi ed eleganti, con dettagli e scenografie che ripercorrono il fil rouge degli altri ristoranti del Gruppo. La proposta culinaria combina la tradizione italiana con un approccio contemporaneo e internazionale. Il menu propone i piatti signature del Gruppo, affiancati a proposte specificamente pensate per la montagna e reinterpretate in chiave Langosteria, come la polenta bianca ai frutti di mare e le capesante in paradiso.

[SCOPRI DI PIÙ](#)

Milano, Autem: una sofisticata esperienza culinaria

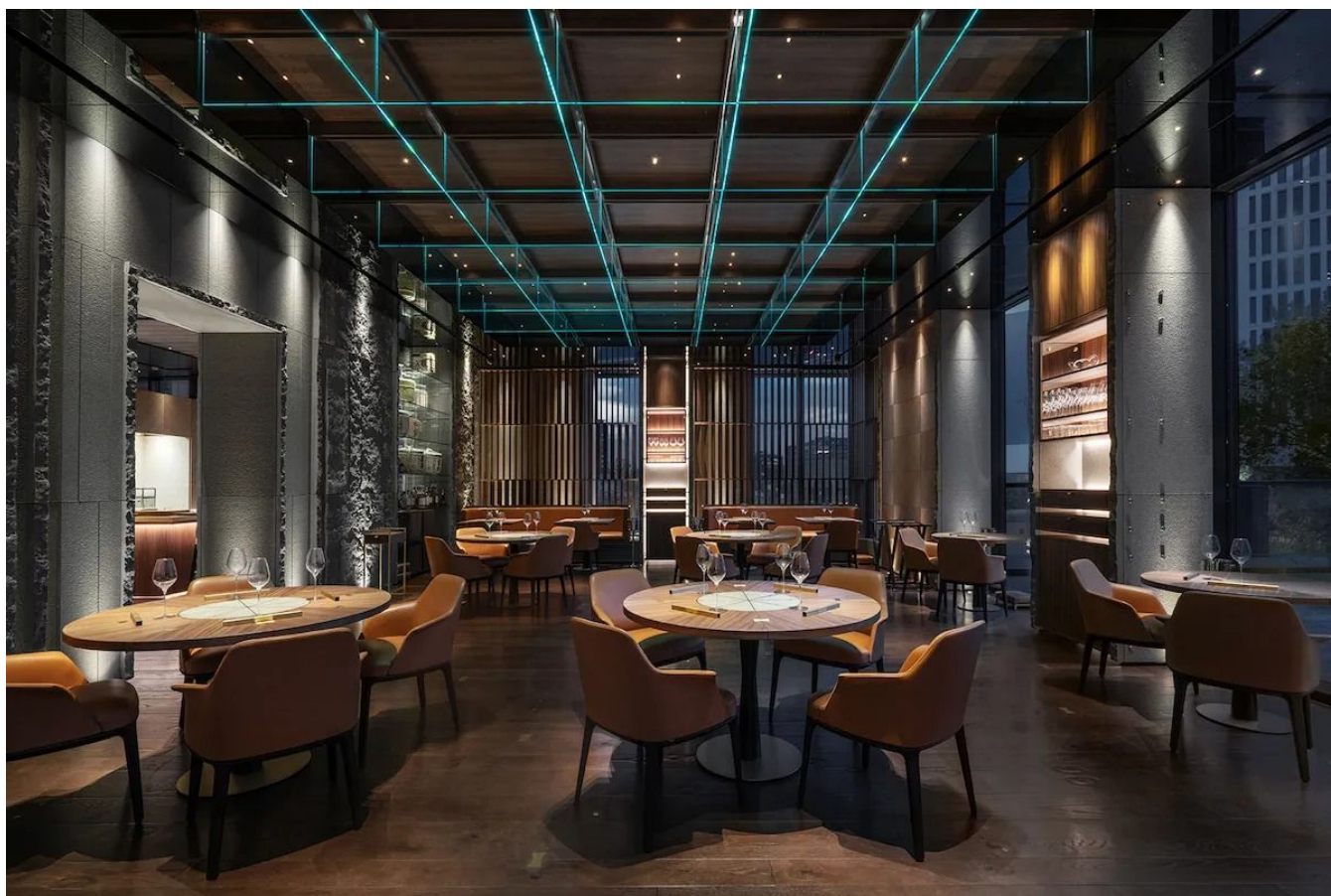


Autem propone un menu che varia di giorno in giorno in base alle materie prime disponibili. Courtesy Autem*

A Milano, nel cuore di Porta Romana, non perdetevi **Autem**, il ristorante del talentuoso **chef Luca Natalini**, dove il menu è una lettera vergata a mano ogni giorno dallo stesso chef, come se fosse un messaggio, un'esperienza in continua evoluzione, costruito giorno per giorno in base alla disponibilità degli ingredienti che la natura offre. Al centro del progetto c'è la sostenibilità: ogni piatto viene creato rispettando la stagionalità e prediligendo ingredienti provenienti da metodi di coltivazione sostenibili, come l'agricoltura biologica e la permacultura. Un esempio concreto di questa filosofia è l'utilizzo di tutti i tagli di carne, dai più pregiati al cosiddetto "quinto quarto", in modo ciclico, seguendo la disponibilità delle materie prime e riducendo ogni forma di spreco. Anche i grissini vengono serviti accompagnati da burri preparati in base alla disponibilità del latte: che sia vaccino, caprino, ovino, di bufala o di asina. Lo stesso principio vale per le verdure e la frutta, rigorosamente di stagione e provenienti da piccoli produttori, favorendo così una filiera corta e sostenibile. Anche il pesce viene selezionato con cura, prediligendo il pescato stagionale proveniente da filiere corte e pescato per mezzo di tecniche responsabili: come la pesca ad amo, per non contribuire negativamente allo sfruttamento delle risorse ittiche e preservare l'equilibrio degli ecosistemi marini. Il piatto finale è il risultato dell'armonia tra tecnica e ingrediente, con l'obiettivo di valorizzare al meglio la materia prima e rispettare le leggi della natura, evitando ogni forma di spreco.

[SCOPRI DI PIÙ](#)

Milano, AALTO: evocazioni giapponesi



Aalto di IYO Group, un ambiente dall'atmosfera contemporanea. Foto Andrea Martiradonna

Sempre a Milano, in zona Porta Nuova, lo chef **Takeshi Iwai** del ristorante **AALTO** di **IYO Group** propone un menu **degustazione speciale da 8 portate** con cui celebrare la cena più romantica dell'anno. Si comincia con Ostriche kiwi e kombucha per proseguire con diverse entrate fra cui un Chawanmushi ai gamberi rosa e tartufo nero, poi si salta direttamente al secondo, con il Filetto di manzo e bacche di sambuco, che precede il Risotto giallo, granciporro e limone bruciato e il signature dello chef, gli Spaghetti alla tsukemen con parmigiano e mazzancolla. Per dessert, **"Un fiore per lei"**, il dolce creato per l'occasione dal Pastry chef Luca De Santi che verrà servito in tutti i ristoranti di IYO Group, solo per la sera del 14 febbraio.

[SCOPRI DI PIÙ](#)

Venezia, Nolinski: eleganza senza tempo



Nella maestosa cornice di un anfiteatro in stile modernista si trova il Ristorante Palais Royal. Courtesy Nolinski Venezia

A pochi passi da Piazza San Marco e dal Teatro La Fenice **Nolinski Venezia**, hotel aperto da giugno 2023, si caratterizza da un'atmosfera suggestiva nell'elegante cornice dell'ex Sala del Consiglio della Borsadel Commercio. Lo spirito Nolinski si manifesta in un'offerta gastronomica singolare e plurale. Luoghi dalle atmosfere diverse accomunati dalla stessa generosità di una cucina genuina dagli accenti mediterranei, acuita dall'eccellenza francese. I menu sono firmati Philip Chronopoulos, chef solare e appassionato. Executive chef de Il Caffè e del Ristorante Palais Royal Venezia, Philip Chronopoulos è anche a capo del Restaurant Palais Royal a Parigi, con 2 stelle Michelin. Sia Il Caffè che il Palais Royal sono entrambe destinazioni veneziane uniche e presentano una forte identità culinaria: l'originalità di un menu contemporaneo per il primo, la gastronomia per il secondo. L'invito è ad immergersi in un'esperienza in cui l'amore viene celebrato con eleganza e raffinatezza.

SCOPRI DI PIÙ

Lago di Como, Roteo: frizzanti vibrazioni



Lago di Como, ristorante Roteo Foto Francesco Iopazio

A Como, sulle sponde del lago, nella prestigiosa location dell' hotel **Musa Lago di Como**, vi attende il ristorante fine dining **Roteo**, guidato da **Matteo Corridori** e **Robert Moretti**. La cucina gourmet del ristorante Roteo, giovane e dinamica, si basa su prodotti del territorio e della tradizione mediterranea, ma che al tempo stesso si declina attraverso tecniche internazionali e ambisce ad emozionare il vostro palato, con semplicità ed eleganza. Il ristorante di MUSA prende forma dal connubio dei nomi di Robert e Matteo, ed è il simbolo di questa amicizia. I due Chef condividono la passione per l'ospitalità, e per il viaggio, e sono entrambi mossi dalla curiosità di perfezionarsi sempre di più, attraverso il motto "thinking out of the box".

SCOPRI DI PIÙ

Roma, Ineo: tempio del gusto contemporaneo

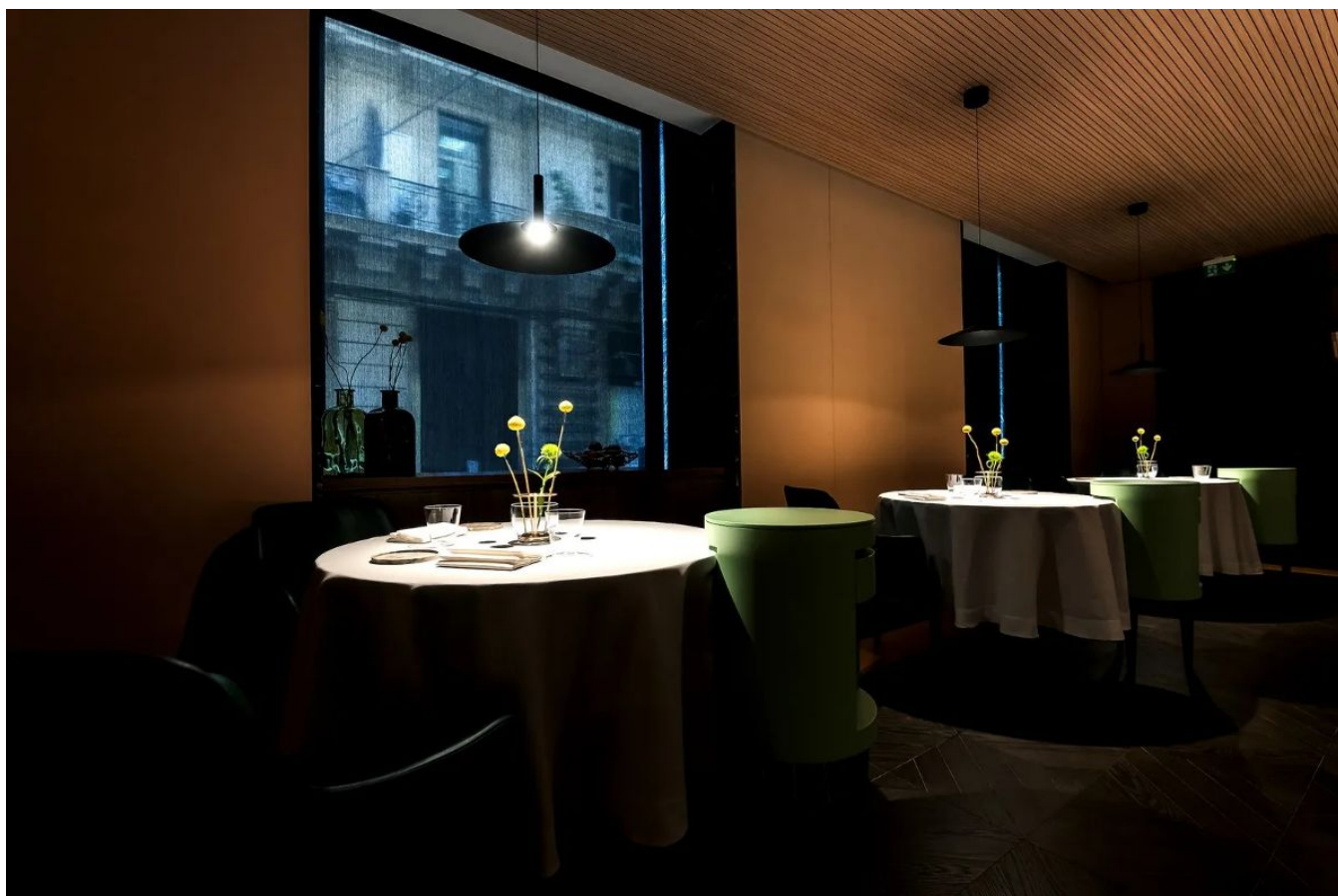


Ristorante INEO, un luogo dall'elegante atmosfera contemporanea dove vivere un viaggio gastronomico unico. ALBERTO BLASETTI

Per chi si trova nella capitale romana, all'interno dell'hotel cinque stelle **Anantara Palazzo Naiadi**, vi suggeriamo il ristorante **INEO**, situato in Piazza della Repubblica sotto gli iconici archi in travertino che costeggiano la celebre fontana delle Naiadi. All'INEO l'Executive Chef Heros De Agostinis ha portato uno studio accurato tra passato e presente, estetica, creatività, tecnica e contemporaneità. Romano doc, dopo gli anni di formazione in alcune delle più importanti cucine in Italia e all'estero, decide, nel 2023, di sviluppare il proprio personale percorso andando a definire un nuovo rapporto tra cibo ed esperienza dei sensi.

SCOPRI DI PIÙ

Napoli, Aria: raffinato salotto gastronomico



Aria, Napoli Courtesy Aria

A Napoli nel salotto del **ristorante Aria** l'atmosfera si rivela perfetta per celebrare l'amore, grazie alle calde luci soffuse e alla semplice eleganza di un luogo raffinato, accogliente e intimo. Il 14 febbraio si potrà vivere un'esperienza di degustazione esclusiva, ideata dallo **chef Paolo Barrale**, con il suo consueto tocco di irriverenza. Un percorso che solletica il palato sin dall'inizio con scampo, jasmin tea, mandorle, cipollotto si prosegue con merluzzo, miso, kombu, ananas, lime, il **BOTTONE ALLA BRACE** composto da carciofi, pecorino, menta, per poi passare al primo con **RISO, BLUE E LAMPONI** e infine **TANGO ITALIANO** composto da manzo, chimichurri, cicoria, midollo. Per chiudere in dolcezza, una collezione deliziosa di piccola pasticceria da mangiare con le mani. Un finale di tentazioni e sensualità.

SCOPRI DI PIÙ

Roma, Don Pasquale: d'arte e d'artisti



Ristorante Don Pasquale - Hotel Maalot (Roma) Courtesy Ristorante Don Pasquale - Hotel Maalot

Ha aperto da pochi mesi ma ha tutte le carte in regola per diventare un ottovolante di emozioni legate a cibo, arte e design nel centro storico della capitale. Non in secundis, la posizione strategica: a due passi c'è la Fontana di Trevi, a uno via Del Corso. Il Don Pasquale Ristorante & Bar dell'hotel Maalot Roma, progettato dallo studio romano RPM Project, fa parte dei circa 3.000 metri quadrati sviluppati su quattro piani (dove si trovano le suites) di un palazzo dell'Ottocento in via delle Muratte dove, fra il 1828 e il 1837, soggiornò Gaetano Donizetti che qui compose *Il Furioso di San Domingo* e il *Torquato Tasso*. La sensazione è quella di immergersi in un vero e proprio salotto culturale circondato dal verde e sovrastato da un suggestivo soffitto di vetro in cui troneggia un imponente lampadario a bracci. Le sale sono concepite come una galleria d'arte dove pittori espongono i loro quadri, proprio come accadeva quando questa era conosciuta come la via degli artisti. L'atmosfera un po' retrò dell'ambiente dialoga in armonia con i piatti proposti dall'executive chef Domenico Boschi, che propone un menù ispirato alla cucina tradizionale romana ma dal piglio contemporaneo.

Sarentino (BZ), Terra – The magic place: magia in vetta

*Relais & Châteaux Terra** – The magic place* (Sarentino - BZ) Foto Stefano Scatà

È davvero un posto magico quello che si affaccia sulle Dolomiti, che non ha bisogno di didascalie. All'interno di quella che era la baita di famiglia, chef Heinrich Schneider e dalla sorella Gisela, sommelier e bartender hanno creato una vera e propria destinazione gastronomica, e un resort con solo 10 suite affacciate sui boschi circostanti. Il ristorante è l'occasione per festeggiare la festa degli innamorati lontano dal caos cittadino. A una mezz'ora da Bolzano, Terra - The Magic place non solo è il più alto ristorante stellato d'Italia, ma è anche la destinazione gastronomica e di design "di montagna" più interessante degli ultimi anni. La cucina di Henirich è un omaggio alla tradizione del territorio e all'eredità della mamma, profonda conoscitrice di erbe spontanee e officinali, che oggi sono la sua cifra distintiva. Tutt'intorno il legno di cembro, che regala un'atmosfera rilassante infondendo energia; mentre le tonalità neutre contribuiscono al perfetto riposo in un ambiente curato nei minimi dettagli, tra raffinati elementi lignei e accessori dal gusto minimalista.

SCOPRI DI PIÙ

Leggi di più:

- Come sarà la casa del futuro? Secondo gli esperti vivremo in spazi multifunzionali, senza corridoi e senza divisioni
- Nel centro storico di Genova un appartamento di soli 58mq ha la grandeur di un palazzo in una dimensione mini. E uno stucco a sorpresa
- L'appartamento milanese di una creativa ci insegna come arredare con i mobili vintage. E i suoi sono davvero molto speciali
- Oroscopo 2025, le previsioni dei Tarocchi per tutti i 12 segni zodiacali (e i nostri consigli di design)
- Jeddah Tower: tutto quello che c'è da sapere sul (futuro) grattacielo più alto del mondo

Topics Ristoranti San Valentino

AD CONSIGLIA

DESIGN & ARCHITETTURA

15 hotel e ristoranti eccezionali progettati dai nostri AD100, lista 2025

di Alessandra Pellegrino

TRAVEL

Perché la tua prossima meta di viaggio nel 2025 deve essere assolutamente Bangkok, la Città degli Angeli

di Alessandra Pellegrino

DESIGN & ARCHITETTURA

I ristoranti italiani in America, dallo stile rustico degli inizi al design massimalista di oggi: un'evoluzione affascinante

di Flora Tsapovsky

TRAVEL

Fuga al caldo: 28 destinazioni esotiche per l'inverno (e non solo)

di Alessandra Pellegrino, Micol Passariello e Sonia S. Braga